

IHR KAFFEE MASCHINEN PAKET

**HOLEN SIE SICH KAFFEE
IN BARISTA-QUALITÄT
INS LOKAL**

- ~ Bei Abnahme einer Jahresmenge von 80 kg*, auf die Dauer von 5 Jahren (insgesamt 400 kg), stellen wir Ihnen einen Kaffeevollautomat von Gaggia im Wert von € 5.500,- zur Verfügung.



DAZU ERHALTEN SIE

- 24 Blu Collection Espressotassen inkl. Untertassen
- 24 Blu Collection Cappuccinotassen inkl. Untertassen
- 1 Pkg. Zuckersticks

INTERESSE GEWECKT?

- Zentrale Wien / T +43 1 740 50 / service.wien@delfabrokolarik.at
- Standort Ybbs / T +43 7412 522 44 / service.ybbs@delfabrokolarik.at
- Standort Graz / T +43 316 716 520 / service.graz@delfabrokolarik.at
- Standort Salzburg / T +43 662 852 790 / service.salzburg@delfabrokolarik.at

DAS KAFFEESORTIMENT

105098



LAVAZZA Super Crema Eine aromatische Mischung mit vollem Körper und einer dichten Creme. Ein Geschmackserlebnis mit Noten von gerösteten Haselnüssen und braunem Zucker.

109658



LAVAZZA Bella Crema Eine aromatische Mischung mit vollem Körper und einer dichten Creme. Ein Geschmackserlebnis mit Noten von Haselnüssen und geröstetem Getreide.

106450



LAVAZZA Crema e Aroma Eine ausgewogene und aromatische Mischung mit vollem Körper und einer dichten Crema. Ein Geschmackserlebnis mit Noten von Erdnüssen und Muskatnuss.

*Aus dem Lavazza Classics Bohnensortiment, ohne Rabatt auf den Listenpreis. 80 kg Jahresmenge entspricht 170 Kaffee pro Woche.

SPEZIFIKATIONEN GAGGIA LA BRILLANTE

Bis zu 100 Tassen pro Tag

Separate Heißwasserausgabe

1 Mühle | 1 Kakaodispenser

600g Bohnenbehälter

Gesonderter Einwurf für gemahlenen Kaffee (z.B. entkoffeiniert)

Heißwasserboiler für Kaffee & Tee

Satzbehälter für 30 Kaffeekuchen

Festwasseranschluss

Farbe schwarz matt

Energieversorgung: 220-240 V

Energieverbrauch: 1900 W

Maße: B: 310 x T: 570 x H: 633 mm

Gewicht: 29 kg

IM SERVICEFALL

Zur Behebung von Störungsfällen steht Ihnen von Montag bis Freitag der technische Kundendienst der Partnerfirma zur Verfügung:

Granie Handels- & Dienstleistungs GmbH

Hahngasse 14, 1090 Wien | T +43 1 310 2651